

## FICHE « OPÉRATIONS EXEMPLAIRES »

Une sélection restreinte d'initiatives régionales, pour lesquelles les informations collectées sont les plus exhaustives, permet d'illustrer certaines solutions de gestion de proximité. Ce choix ne représente pas la richesse et la diversité des actions développées actuellement en région.



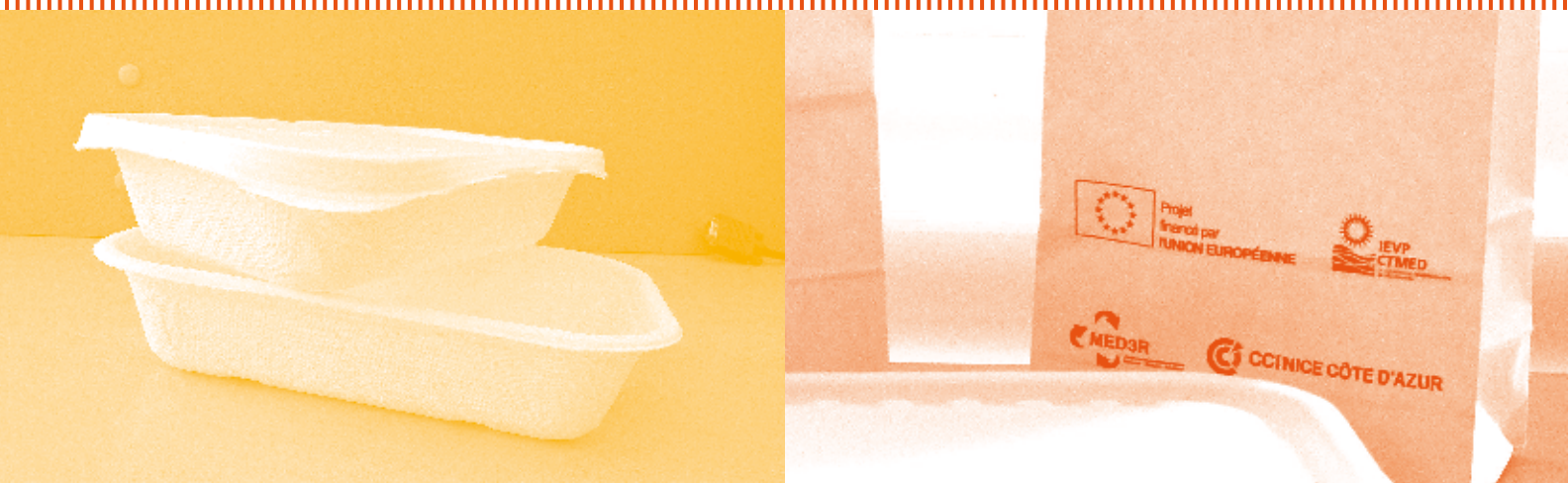
DÉCHETS ALIMENTAIRES

## Réduction du gaspillage alimentaire

# PROPOSITION DE DOGGY-BAGS : RESTAURANTS DE NICE ET STATIONS DE SKI

Opération portée par la Chambre de Commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur et la Métropole Nice Côte d'Azur

Département des Alpes-Maritimes - Contexte urbain + Contexte montagnard



Boîtes et sacs en papier pour emporter les restes alimentaires - © CCINCA

## Chiffres clés

### Biodéchets concernés

Déchets alimentaires des clients (restes d'assiettes) de restaurants commerciaux

### Producteurs impliqués

75 restaurants du centre ville de Nice  
50 restaurants dans les stations d'Auron, Isola 2000 et Valberg

### Année de démarrage

2014

### Résultats chiffrés

Plus de la moitié des convives ont emporté leurs restes  
50 % des établissements poursuivent la démarche

### Coûts de fonctionnement

1/4 Équivalent Temps Plein sur l'année de test

### Coûts d'investissement

5 000 € pour l'achat des doggy-bags  
soit 1,25 €/unité

### Partenaires financiers

Programme européen Med3R, ADEME

## Contexte et enjeux

Cette opération s'inscrit dans le programme européen Med3R (Réduire, Réutiliser, Recycler) porté par la Métropole de Nice Côte d'Azur et la Chambre de Commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur (CCI NCA) pour tester des solutions innovantes de gestion des déchets.

La Métropole et la CCI NCA ont souhaité tester l'utilisation de sacs à emporter (doggy-bags), afin de réduire la production de déchets alimentaires en restauration commerciale sur deux secteurs spécifiques : le centre-ville de Nice et 3 stations de ski des Alpes Maritimes.

D'après une enquête nationale, 60 % des clients ne finissent pas toujours leur assiette et malgré une adhésion au principe d'emporter les restes, dans la pratique les clients ne demandent pas les restes : « ça ne se fait pas », « j'ai honte » (enquête nationale DRAAF Rhône-Alpes réalisée en avril-mai 2014 auprès d'environ 3 000 personnes).

## Objectifs

L'opération a consisté à :

- ✦ sensibiliser les restaurateurs au gaspillage alimentaire,
- ✦ identifier un panel représentatif de restaurants volontaires adhérents à la CCI NCA,
- ✦ tester l'acceptation de sacs à emporter auprès de la clientèle,
- ✦ identifier les leviers de pérennisation de cette pratique.



DÉCHETS ALIMENTAIRES

## Mise en Œuvre

### Étapes

L'opération a été animée par la CCI NCA :

- ✦ étude préalable pour le choix du récipient,
- ✦ information et distribution de sacs au printemps,
- ✦ information et distribution de sacs pendant l'été,
- ✦ suivi jusqu'à fin 2014.

Les restaurants des stations de ski ont participé uniquement pendant la saison estivale, en raison de la surcharge d'activité lors de la saison de ski.

### Organisation mise en place

Le choix de récipient s'est orienté vers des boîtes biodégradables en canne à sucre (pouvant être chauffées au micro-ondes) pour les aliments et des sacs de transport en papier auprès d'un fournisseur de Nice. Ce choix représente un coût trop important pour les restaurateurs. Ceux qui poursuivent cette pratique utilisent des récipients disponibles en interne (films alu...).

L'information, la mise à disposition des sacs et le suivi ont été assurés par une chargée de mission et 2 conseillères de la CCI NCA, qui ont valorisé leurs compétences en communication pour sensibiliser les gérants des établissements.

Plusieurs outils permettant de sensibiliser les convives ont été diffusés : signalétique sur la table, le menu, recommandations de conservation et consommation sur les sacs.

L'opération a également bénéficié de l'appui d'un comité de suivi constitué de la DREAL PACA, du Département des Alpes-Maritimes et de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

### FOCUS

**Aucune réglementation ne s'oppose à emporter les restes et le restaurateur n'est pas responsable des conditions de gestion des aliments emportés.**

**Il pourra utilement en rappeler les règles de conservation et éviter de donner des produits sensibles tels que la viande crue ou les œufs crus.**

## Bilan

### Points forts > clés de réussite

Action importante de sensibilisation et d'accompagnement de terrain : 2 personnes impliquées sur 3 mois.

Budget suffisant pour l'investissement et le fonctionnement.

Le projet a permis de transformer une pratique confidentielle, quasiment inavouable, en un argument commercial pour l'établissement de restauration.

### Difficultés > points de vigilance

Les contenants testés lors de l'opération pilote ont un coût trop élevé.

Rompres la barrière psychologique par une information cohérente et exhaustive, dans le cadre des règles d'hygiène en restauration.

POUR EN SAVOIR +

CCI NCA, Marie-Christine LAUGIER, Chef de projet Déchets des Entreprises  
T. 04 93 13 73 55 - marie-christine.laugier@cote-azur.cci.fr